

Olav Lund: "En klype salt - en kulturhistorisk reise"

En klype salt. 3. februar 2020

(Liv Evju) Det var ikke mye skepsis å spore hos de 266 fremmøtte da dr. Olav Lund startet sitt bildekåseri om salt og hva salt har betydd og fremdeles betyr. Nå kunne vi også ta i bruk Norkirkens svært forbedrede tekniske anlegg, som tillater foredragsholderen å koble til sin egen pc/mac oppe på podiet og derfra styre både bilder og lyd. Et stort fremskritt!

Salt har vært kalt ørkenens brød, det hvite gull, det 5. element. Det finnes minst 14.000 måter å bruke salt på, og den aller første dåp skjedde i salt, ikke i vann. Saltet på jorden er i et evig kretsløp; når vannet i havet fordampes, driver vanndampen inn over land, kondenseres og faller ned som regn. Regnet vasker bl.a. salt ut av grunnen og ut i havet igjen. Havsalt og bergsalt er altså det samme.

Lund viste et bilde av en saltboks som reklamerte med at dette saltet stammet fra Kalahari-ørkenen og var 280 millioner år gammelt – men på baksiden av boksen sto det at saltet ville gå ut på dato i mars 2019. Kar til å ha og oppbevare salt i har vært laget av mange materialer, fra enkle tretrau til Cellinis berømte gullsaltkar og Nøstetangen-glass.

Det finnes en rekke ordtak som involverer salt, og i mange østeuropeiske land hilses gjester velkommen med brød og salt. Alkymistene i middelalderen strevde med å definere salt, og de endte med å kalle det det femte element. De fire opprinnelige var jord, luft, ild og vann. Salt er både livgivende og giftig, kalles også det bipolare stoff. Våre røde blodlegemer kan ikke arbeide uten salt, og de elektriske impulsene i nervecellene er også avhengige av salt, men får vi for mye, kan vi dø av det.

Salt har vært betalingsmiddel over hele kloden, nesten helt opp til vår egen tid. I USA ble slaver betalt med et kvantum salt som tilsvarte slavens ene fot. Lund spilte noen toner av en spritual: «No more auction block for me – no more, no more, no more pint of salt for me – no more, no more.»

Og hvis slaveieren ikke var fornøyd med arbeidsinnsatsen, var slaven «ikke verd sitt salt».

Salt har også vært tillagt magiske evner. I Japan strør sumobryteren salt på arenaen for å fjerne dårlige ånder etter taperen i forrige kamp, og i folkeeventyrene hører vi at man kan skyte på overnaturlige vesener med salt i børsa. Saltet bevarer og konserverer mat og har derfor stor økonomisk betydning. Under Napoleonskrigene og blokaden i 1809 ble det mangel på salt i Norge, og Hans Nielsen Hauge ble midlertidig sluppet ut av fengselet for å lære folk å koke eller syde salt av havvann, en kunnskap som var gått i glemmeboken.

Det har vært produsert mye salt i vårt distrikt. I Hurum var saltproduksjonen like viktig som landbruket i middelalderen, og den lille holmen utenfor Svelvikstrømmen heter fremdeles Saltskjær. Havvannet inneholder ca 3,5 % salt, og i Kobberviken ble trelast like ofte betalt med salt som med penger. Betalingsmiddelet salt, eller sale på latin, finner vi igjen i ordene salg, sale og salær, det gamle ordet for advokathonorar. Mer enn 80 stedsnavn i Norge har ordet salt i seg.

Helge Solberg takket på vegne av forsamlingen og overrakte en glasskål – til å ha salt i?